

鯨川村の「手・まめ・館」を紹介！！

鯨川村の農家さんがてまひまかけて、丹精込めて作った大豆を、加工・製造する拠点として「手・まめ・館」が平成17年にオープンしました！

店内に並ぶ新鮮な農産物・手芸品は**全て鯨川村産！！**村特産の大豆を使用した豆腐や納豆はおすすめの商品です！！



新鮮な鯨川村産の農産物が並ぶ店内の様子



手作りのパンやクッキーもあります！おいしい😊



Check!!

併設する食堂では、村内の新鮮な農産物をふんだんに使ったメニューを食べることができます！

オススメは、「えごま鶏の親子丼」！！

会津地鶏にエゴマの油を絞った粕を飼料に加えて育てた鯨川村独自ブランド「えごま鶏」を使用した親子丼です！！独特な歯ごたえ味わってみては！

村特産の大豆を使用した味噌・納豆・豆腐はどれも絶品です！！

**えごま鶏の親子丼**

会津地鶏にエゴマの油を絞った粕を飼料に加えて育てることにより、鶏肉の脂肪中にはα-リノレン酸が含まれております。鯨川村独自ブランド「えごま鶏」の独特な歯ごたえを味わって、お召し上がりください。

720円  
大盛り 820円

